

Cuvée dei Frati Extra Brut Metodo Classico

Ca' dei Frati
Lombardei V.S.Q.
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Durch die ungefähr 24-monatige Reifezeit auf der Feinhefe erhält der Spumante seine Lebendigkeit und große Finesse. Er präsentiert sich im Glas leuchtend gelb mit grünlichen Reflexen und feiner, langanhaltender Perlage. In der Nase liegen Fruchtnoten und Aromen, die an Zitrus, Blüten und Pfirsich erinnern. Die bewusst reduzierte Kohlensäure macht den Spumante seidig und cremig und lässt der Säure Raum. Der lange, trockene Abgang verführt zum nächsten Glas.

Genussempfehlung

Passt zu Apéro, Antipasti, Süsswasserfisch, Vorspeisen, für sich alleine

Typ: Schaumwein

Land: Italien

Region: Lombardia

Genussreife: bis 2027

Alkoholgehalt: 12.5% Vol.

Trinktemperatur: 10°C - 12°C

Traubensorten: Turbiana 90%, Chardonnay 10%

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 91/100